Rezept

Florentiner Apfelkuchen

Ein Rezept von Florentiner Apfelkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Mürbeteig

- **100 g** weiche Butter
- Salz
- **150 g** Mehl (Type 405)
- **1/2 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale
- **50 g** Zucker
- **1** Eigelb (Größe M)
- **1/2 TL** Backpulver (3 g)

Für den Apfelbelag

- **5** säuerliche Äpfel (z.B. Boskop oder Braeburn)
- **3 EL** Zucker

Für die Vanillecreme

- **800 ml** Milch
- **2** Eigelb (Größe M)
- **85 g** Zucker
- **65 g** Vanillepuddingpulver

Für die Florentinermasse

- **75 g** Butter
- **90 g** Honig
- **90 g** Rohrohrzucker
- **100 g** Mandelblättchen

Außerdem

- Mehl zum Arbeiten
- **ca. 50 g** Biskuitbrösel (ersatzweise Semmelbrösel)
- **2 EL** Aprikosenkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für den Apfelbelag die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel längs in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. In einem Topf ½ l Wasser mit 3 EL Zucker aufkochen und die Spalten darin ca. 5 Min. blanchieren, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zum einem Kreis mit ca. 38 cm Ø ausrollen, die Form damit auskleiden und dabei einen 5 cm hohen Rand formen. Den Mürbeteig mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitbrösel darauf verteilen. Die Äpfel kreisförmig und leicht überlappend darauflegen.

4. Für die Vanillecreme 650 ml Milch mit dem Zucker aufkochen. Die Eigelbe mit der restlichen Milch und dem Puddingpulver verrühren. Die Mischung in die Milch geben und unter Rühren ein paarmal aufkochen. Die Vanillecreme sofort auf die Äpfel gießen und den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.

5. Kurz vor Ende der Backzeit für die Florentinermasse Butter, Zucker und Honig in einem Topf ca. 4 Min. köcheln, dann die Mandelblättchen untermischen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Mandelmasse darauf verteilen. Den Kuchen in weiteren 30 Min. goldgelb backen. Den Florentiner Apfelkuchen in der Form auskühlen lassen.